

教你吃得放心

“瘦肉精”猪肉伪装深 百姓咋辨别

基本只能靠专业设备检测,建议到正规单位买猪肉

本报记者 马云云 实习生 张思静

“瘦肉精”到底是啥?

提起“瘦肉精”,很多人认为,这是某种物质的俗称,事实并非如此。一位畜禽屠宰稽查人员介绍说,任何能够抑制动物脂肪生成,促进瘦肉生长的东西都可以称为“瘦肉精”。国内使用的“瘦肉精”主要为一种名为盐酸克仑特罗的药物。有研究表明,该药物完全耐受100℃高温,要经过126℃油煎5分钟才会破坏减半。因此,常规烹调对其不起破坏作用。如果生猪在屠宰前没有足够休停药时间(一般停药28天以上),则在肌肉和内脏器官有较高浓度的药物残留。人食用后重者出现心慌、肌肉震颤等症状,长期食用可致染色体畸变,诱发恶性肿瘤。

不过并非所有“瘦肉精”都被禁止。据介绍,在美国等西方国家,允许使用“瘦肉精”,但其并非盐酸克仑特罗,而是雷托巴胺,“使用要严格遵守标准。”

“瘦肉精”怎么检测?

“瘦肉精”如何检测?据介绍,对活体生猪,要在刚进屠宰场时用试纸进行尿检,不过成本较高,“一张试纸10元。”由于多种药品都俗称“瘦肉精”,一种试纸只能



如何才能买到放心肉成了不少家庭主妇关心的话题。

检测出一种药品,目前常检测的主要是国内常见的盐酸克仑特罗。

形成肉品的猪肉检测成本更高,也麻烦得多。对一些从外地过来的猪肉,无法进行尿检,只能先把肉搅碎,挤出其中的水分,检测水分中是否含有“瘦肉精”成分残

留,检测一次要500多元。

“如果猪体内含有‘瘦肉精’,内脏(主要是猪肝)的残留含量比猪肉要高。”一位业内人士提醒。

“瘦肉精”猪肉咋识别?

既然含有“瘦肉精”的猪肉“不

放心”,普通市民在选购猪肉时,怎样辨别?“靠经验分辨很难。”一位稽查人员说,“瘦肉精”只是药物残留,市民几乎无法根据颜色、味道辨别猪肉是否含有“瘦肉精”,“基本只能靠专业的方法检测。”

一位资深厨师也表示,在口感、颜色等方面,是否含有“瘦肉精”的猪肉的确没有多大分别,由于没有检测设备,面对隐藏在猪肉内的残留,普通市民几乎毫无办法,“我做餐饮这么多年,也分不出来。”“瘦肉精”监管,只能靠在屠宰环节,“一旦到市场就很难办了。”他建议,市民要想吃到放心肉,最简单也是最可靠的办法就是到正规的厂家购买猪肉,并仔细查看猪肉是否盖有检疫印章和检疫合格证明。

吃了“瘦肉精”猪肉咋办?

“在没出现强烈反应的情况下,一般不用吃药,轻微恶心、呕吐过后,身体会自然恢复。”山东省营养学会副会长、山东省千佛山医院营养科主任杜慧真介绍说,但万一出现呕吐、腹泻等严重情况,要及时到医院就医,进行输液治疗。

杜慧真表示,有市民食用“瘦肉精”猪肉后,会引发过敏症状,一旦如此要及时服用抗过敏药物。

【名词点击】

瘦肉精

“瘦肉精”是一类可以抑制动物脂肪生成的物质,将其添加于饲料中,可以增加动物的瘦肉量,使肉品提早上市。国内使用的“瘦肉精”大多是盐酸克仑特罗。“瘦肉精”在动物体内清除比较慢,人们吃了含有“瘦肉精”的猪肉可能引发副作用,甚至造成过量中毒。最近,著名品牌双汇产品被检出含有瘦肉精,引起社会对肉类安全的担忧。